

# ENTRADAS

## *YUCAS ANDINAS*

Seis palitos crocantes de yuca frita, servidos con un trío de salsas: ají amarillo, guacamole y salsa agridulce.

\$ 13.900

## *LECHE DE TIGRE*

Copa servida a base del jugo del ceviche de pescado con cebolla y cilantro.

\$ 17.900

## *WONTÓN DE CAMARONES*

Seis deliciosas empanadas de masa oriental rellenas con camarones, acompañadas de salsa de ají amarillo, guacamole y salsa agridulce.

\$ 25.900

## *TARTAR DE SALMÓN*

Cubos de salmón, aguacate, aceite de oliva, pimienta, ajonjolí y tomate cherry.

\$ 29.900

# CEVICHE

---

PerúWok

## *DE PESCADO*

Pescado en cubos marinado al limón con cebolla y cilantro.

\$ 33.900

## *DE PESCADO CON CAMARONES*

Pescado y camarón marinados al limón con cilantro y cebolla.

\$ 33.900

## *MIXTO*

Pescado, camarón, pulpo y calamar, marinados al limón con cebolla y cilantro.

\$ 35.900

## *DE PESCADO, CAMARONES, MANGO Y AGUACATE*

Pescado y camarón marinados al limón con cilantro, cebolla, mango y aguacate.

\$ 35.900

## *PERÚ WOK*

**PerúWok**  
~~XXXXXXXXXX~~

Pescado, camarón, pulpo y calamar  
marinados al limón, con crema de ají  
amarillo, cebolla, cilantro y  
acompañado de una causa limeña.

\$ 35.900

## *PULPO A LA PARMESANA*

Pulpo marinado al limón con cilantro y  
cebolla, más un toque de queso  
parmesano.

\$ 35.900

## **CAUSAS**

---

### *CAUSAS DE CAMARONES Y AGUACATE*

Tradicional puré frío a base de papa  
amarilla relleno con aguacate, camarones  
cebolla salsa tártara acompañado de  
langostino crocante

\$ 33.900

### *TRÍO DE CAUSAS*

Para degustar tres sabores diferentes,  
camarón, pulpo y salmón ahumado sobre  
una cama de puré de papa amarilla.

\$ 39.900

# PIQUEOS

---

## *CEVICHERO*

Ceviche de pescado en salsa de ají amarillo, ceviche pulpo con parmesano al pesto, ceviche mixto, ceviche de pescado, camarón, mango y aguacate.

\$ 69.900

## *MARINERA*

Wontón de camarones, tiradito de pulpo mediterraneo, ceviche pescado, mango, aguacate y causa con crocante de pescado.

\$ 69.900

# SOPAS

---

## *CHUPE DE PESCADO*

Deliciosa sopa a base de pescado crocante, ají panca, cebolla, tomate, ahuyama, zanahoria, alverja, cubos de papa, leche, orégano, maíz tierno, quesito y cilantro.

\$ 35.900

## *LIMEÑA (TRADICIONAL CAZUELA PERUANA)*

Deliciosa sopa de pescado (cubos) y mariscos (pulpo, calamar, mejillones y camarón) a base de crema de tomate, zanahoria, jengibre, alverjas con un toque de cilantro fresco y servida con una porción de arroz blanco.

\$ 37.900

## *PARIHUELA "CHIMPUM, CALLAO"*

Antigua y restituyente Sopa clásica peruana a base de camarón, calamar, pulpo, langostino, pescado y mejillones en un fondo de ají panca, ají amarillo, cilantro, tomate y cebolla acompañada de una porción de arroz blanco.

\$ 39.900

## **SALTADOS AL WOK**

### *SALTADO ORIENTAL DE CAMARONES Y POLLO*

Camarones y pollo salteados al wok en aceite de ajonjolí, mix de verduras, salsa de soya y jengibre.

\$ 33.900

### *SALTADO ORIENTAL "PERÚWOK"*

Camarones, julianas de pollo y solomito salteados al wok en aceite de ajonjolí, mix de verduras, salsa de soya y jengibre.

\$ 35.900

### *MARISCOS "CHIFERO" A LA PLANCHA CON VERDURAS SALTEADAS*

Langostinos, camarones y calamar salteados al wok en aceite de ajonjolí, ostión, salsa de soya, jengibre con mix de verduras salteadas y servidas en plancha caliente, acompañado de una adición de arroz.

\$ 39.900

# KOMBI INDIVIDUAL

---

**Dese el gusto de hacer su propia combinación  
( ver sugerencias del Chef en el tablero)**

**\$ 39.900**

# PERÚWOK KIDS

---

**Arma tu menú infantil (pollo, carne o  
pescado) +  
(arroz, papa francesa o pasta) + un jugo  
natural  
(mora, mango, lulo)**

**\$ 21.900**

# PESCADOS

---

## *PESCADO A LA CHORRILLANA*

**Filete apanado con camarones salteados en  
salsa de ají amarillo, cebolla, cilantro y  
tomate acompañado de guarnición a su  
elección**

**\$ 41.900**

## *PESCADO A LA PLANCHA*

Delicioso filete de pescado a la plancha acompañado de guarnición a su elección.

\$ 37.900

## *PESCADO A LOS 3 QUESOS*

Filete apanado en salsa de tres quesos con camarones, champiñones, trocitos de tocineta, cilantro y queso parmesano acompañado de guarnición a su elección.

\$ 45.900

## *PESCADO SUDADO PERÚWOK*

Delicioso pescado sudado en ají amarillo, tomate, cilantro y cebollín servido en su jugo con mariscos (camarón y calamar) acompañado de guarnición a su elección.

\$ 43.900

## *PARRILLADA DE MARISCOS*

Langostinos, pulpo, camarones, calamar y mejillones a la parrilla en salsa anticuchera servida en plancha caliente y acompañado papas doradas y ensalada criolla.

\$ 71.900



## *PULPO ANTICUCHERO*

Tentáculos de pulpo a la parrilla (200 gramos) en salsa anticuchera sobre una cama de papas doradas acompañado de salsa criolla.

\$ 45.900

## *JALEA MISXTA*

Crujientes trozos de pescado, camarones y anillos de calamar acompañados con yuca, salsa de cebolla y salsa agridulce.

\$ 47.900

## *SALMÓN CROCANTE*

Filete de salmón crocante acompañado de guranición a su elección.

\$ 45.900

## *SALMÓN A LA PLANCHA*

Filete de salmón a la plancha acompañado de guranición a su elección.

\$ 45.900

# LANGOSTINOS

---



## *LANGOSTINOS MELCOCHA*

Langostinos fritos empanizados en panko, bañados en salsa de miel y mayonesa, servidos con vegetales y adornado con pasta vermicelli acompañado de una adición de yucas fritas o ensalada fresca.

\$ 53.900

## *LANGOSTINOS " PERÚWOK "*

Langostinos a la plancha bañados en una salsa a base de crema de leche, ají panca, acompañado de pasta espagueti

\$ 53.900

# ARROCES

---

## *ARROZ CON MARISCOS AL ESTILO PERUANO*

Camarón, pulpo y calamar en una salsa de ají amarillo, alverja, zanahoria, cilantro y queso parmesano.

\$ 41.900

## *ARROZ 3 QUESOS*

Arroz con camarones y champiñones en crema de tres quesos, con trocitos de tocineta y cilantro.

\$ 37.900

## *ARROZ AL PESTO CON SOLOMITO*

Julianas de solomito sobre un delicioso arroz a base de crema de albahaca y trocitos de tocineta.

\$ 35.900

## *ARROZ CHAUFA TRILOGÍA*

Arroz al wok con tortilla de huevo, camarones, pollo, solomito, cebollín, jengibre, y raíces chinas en aceite de ajonjolí y salsa soya.

\$ 39.900

## *ARROZ CHAUFA DE MARISCOS*

Arroz al wok con tortilla de huevo, camarones, pulpo y calamar, raíces chinas, cebollín, jengibre en aceite de ajonjolí y salsa de soya.

\$ 39.900

## *ARROZ A LA OLLA ( 2 PERSONAS)*

Disfrute todo el sabor de cualquiera de nuestros arroces para compartir servido en una ollita caliente.

\$ 69.900

## *RISOTTO DE LOMO SALTADO*

Nuestra deliciosa receta de lomo saltado, sobre risotto en salsa huancaína

\$ 41.900

## *ARROZ CREMOSO A LA HUANCAÍNA CON LANGOSTINOS*

Langostinos salteados con mantequilla, ajo, perejil, vino blanco, arroz cremoso en salsa huancaína y queso parmesano.

\$ 47.900

## *RISOTTO PERUANO DE MARISCOS*

Camarón, langostinos, mejillones y calamar salteados en salsa de ají amarillo, cebolla, cilantro y tomate sobre risotto en salsa a la huacaína.

\$ 43.900

# CARNES

## *LOMO SALTADO*

Julianas de solomito, salteadas al wok con ají amarillo, cebolla, tomate, jengibre y cilantro, servido con papas criolla y arroz blanco.

\$ 39.900

## *MEDALLONES DE LOMO FINO EN SALSA DE 3 QUESOS*

Medallones de solomito en salsa de tres quesos con camarones, champiñones y trocitos de tocineta acompañado de guarnición a tu elección

\$ 45.900

## *PARRILLA MAR Y TIERRA*

**PerúWok**  
~~XXXXXXXXXX~~

Solomito, pollo, calamar y camarón en salsa anticuchera servida en plancha caliente, acompañada de papas doradas, salsa de cebolla y lechuga.

\$ 37.900

## **GUARNICIONES**

---

Arroz blanco, verduras salteadas, ensalada fresca, papas a la frencesa, o papa criolla

## **PASTAS**

---

### *TRILOGÍA*

Pasta larga salteada al wok con julianas de solomito, pollo, camarones, cebolla y tomate, con un toque de salsa de soya y jengibre al estilo peruano-oriental.

\$ 39.900

### *DE SOLOMITO*

Pasta larga salteada al wok con julianas de solomito, cebolla y tomate con un toque de salsa de soya y jengibre al estilo peruano-oriental.

\$ 37.900

# ENSALADAS

---



## *ENSALADA TRILOGÍA*

Deliciosa combinación de lechuga, tomate, aguacate, julianas de mango, champiñones y maíz tierno con camarones, julianas de pollo y solomito a la plancha.

\$ 37.900

## VEGETARIANA

---

### *SALTADO DE VERDURAS*

Verduras salteadas al wok en aceite de ajonjolí, salsa soya y jengibre.

\$ 21.900

### *ARROZ CHAUFA DE VERDURAS*

Arroz al wok con champiñón, zanahoria, habichuela, cebollín, jengibre, raíces chinas, champiñones, en aceite de ajonjolí y salsa soya.

\$ 27.900

# ADICIONES

---

Arroz	\$ 2.300
Puré	\$ 8.500
Cancha	\$ 10.000
Ensalada	\$ 6.000
Aguacate	\$ 4.000
Cebolla Criolla	\$ 2.300
Papa a la Francesa	\$ 7.000
Verduras Calientes	\$ 8.900

# POSTRES

---

## *SUSPIRO TRADICIONAL PERUANO*

Una tradicional receta de la gastronomía peruana

\$ 13.900

## *SUSPIRO ENAMORADO (FRESA)*

Acompañado de trozos de fresa.

\$ 13.900

## *TURRÓN DE LA CASA*

Delicioso postre cremoso sobre una base de galleta al frío

\$ 13.900

## *PIQUEO DE POSTRES*

Una fiesta al paladar: suspiro tradicional peruano + turrón de la casa + flan.

\$ 21.900

## LIMONADAS

Limonada de coco \$ 9.900

Limonada natural \$ 6.000

Limonada cerezada \$ 7.000

Soda saborizada \$ 10.900

Limonada de hierbabuena \$ 7.000

## JUGOS

Mandarina, fresa, mango, mora,  
maracuyá, guanábana y lulo \$ 6.000



*EN LECHE*

Fresa, mango, mora, guanábana, \$ 7.000

*COMBINADOS*

Fresa - Mango \$ 10.000

Lulo - Guanábana \$ 10.000

Mandarina - Fresa \$ 10.000

Mango - Mandarina \$ 10.000

Guanábana - Fresa \$ 10.000

Piña - Hierbabuena - Limón \$ 10.000

**GASEOSAS**

Soda \$ 4.500

Canada Dry \$ 5.900

Botella de agua natural \$ 4.900

Botella de agua con gas \$ 4.900

Coca Cola, Zero, Light, Sprite \$ 4.500

Postobón Manazana, Colombiana \$ 4.500

*TÉ (TEA)*

Natural o Light \$ 4.500

## CERVEZA (BEER)



Poker	\$ 7.000
Corona	\$ 12.000
Andina	\$ 7.000
Heineken	\$ 12.000
Aguila Cero	\$ 7.000
Club Colombia	\$ 7.000
Club Colombia Roja/ Negra	\$ 7.000
Michelada	\$ 1.200

## PISCO

Shot de Pisco	\$ 10.900
Chilcano de Pisco	\$ 17.900
Pisco Sour de Fresa	\$ 17.900
Pisco Sour Tradicional	\$ 17.900
Pisco Sour de Maracuyá	\$ 17.900
Pisco Sour de Mandarina	\$ 17.900
Mojadita (Mojiro Peruano)	\$ 17.900

Margarita Tradicional, Maracuyá, y fresa

Cuba Libre (Ron Viejo de Caldas) \$ 17.900

## SANGRÍAS

### *Jarra Sangría*

Tradicional, Rosé, y Blanco \$ 60.000

### *Media Sangria*

Tradicional, Rosé, Lychee, Blue \$ 45.000

Copa Sangría \$ 20.000

## LICORES(Trago/Drink)

Aguardiente Blanco \$ 10.900

Ron viejo de Caldas \$ 13.900

Tequila Jose Cuervo \$ 15.900

Vodka Absolute \$ 16.900

Whisky Old Parr ( 12 años) \$ 18.900

## LICORES(Media / Half bottle)

Aguardiente Blanco	\$ 33.000
Ron viejo de Caldas	\$ 45.000
Tequila Jose Cuervo	\$ 67.900
Vodka Absolute	\$ 72.900
Whisky Old Parr ( 12 años)	\$ 90.900

## LICORES(Botella)

Aguardiente Blanco	\$ 70.900
Ron viejo de Caldas	\$ 79.900
Tequila Jose Cuervo	\$ 112.900
Vodka Absolute	\$ 129.900
Whisky Old Parr ( 12 años)	\$ 165.900
Amaretto / Contreau	\$ 14.900

## VINO TINTO

---

Castillo de Molina Reserva / Cabernet Sauvignon / Chile	\$93.000
Cousiño Macul / Merlot / Chile	\$ 69.000
Cousiño Carmenere -Chile	\$ 69.000
Las Moras / Malbec / Argentina	\$ 65.000
Moras Media - Argentina	\$ 39.900

## VINO BLANCO

---

Cousiño Macul - Chile	\$65.900
Castillo Molina -Chile	\$ 79.900
Cousiño Macul - Chile	\$ 35.900
Castillo Molina -Chile	\$ 52.900
Cousiño Macul - Chile	\$ 59.900
Castillo de Molina Reserva - Chile	\$ 89.900
Castillo de Molina Reserva - Chile	\$ 51.900

## VINO ROSE

---

Cousiño Macul - Chile	\$ 65.900
<i>Copa de Vino de la Casa</i>	\$ 13.900